

Klassisk Buffet

TILBEREDNINGSVEJLEDNING



- Anret karrysild i en skål. Skær æg i kvarte. Pynt med karse og tomat.
 - Anret hønsesalaten i en skål. Pynt med karse og tomat.
 - Tænd ovnen på 180° C. varmluft.
 - Tag frikadeller og leverpostej ud af folien. Hæld bacontern oven på leverpostej.
- Varmes i ovnen i 15-20 minutter.
- Rødkål og høns i asparges varmes ved svag varme i hver sin gryde under omrøring. Kan også varmes i mikroovn.

- Tarteletterne varmes i oven 2-3 minutter. Kan også varmes på en brødrister. Fyldes med den varme tarteletfyld.
- Anret frikadeller og tarteletter på fad og rødkål og rødbeder i skåle. Pynt med resten af karsen og tomat.
- Ostene pakkes ud og anrettes på fad eller tallerken. Solbærsylt anrettes i en skål.
- Tærterne er spiseklare. Kan lunes i ovnen i ca. 10 minutter ved 150° C på bageplade. Server creme fraise hertil.

Velbekomme